IL NECESSARIO ED IL SUPERFLUO NOTE SU STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E STORICITÀ DEI BISOGNI *

L'uomo, tal qual si conserva e si propaga, è un risultato di quelle cose che sono atte alla di lui nutrizione.

C. Beccaria

1. Uno dei più interessanti (ed importanti) risvolti della storia dell'alimentazione sta nella connessione (mediata, naturalmente) con la problematica relativa al valore, ed alla remunerazione, della forza-lavoro [1].

Bisogno primo e « principe » è il cibo. Senza di esso non si dà il rinnovarsi del processo vitale, non si ha cioè reintegrazione e riproduzione della forza-lavoro. Non a caso, in prima istanza, Ricardo semplifica i mezzi di sussistenza in *corn* [2] e Turgot, per non fare che un altro esempio, in *nourriture* [3]. Dove sul difficile nodo teorico — quale il valore della forza-lavoro e, più generalmente, quale la « misura generale » del valore — si coglie il riflesso (chiarissimo, ad es., in Petty [4]) immediato d'un dato livello storico dei consumi. Non v'è tuttavia dubbio che nessuno, pur sottolineandone il primato (condizione necessaria del ricambio organico dell'uomo con la natura [5]), riduca *sic et simpliciter*

* Queste pagine, dall'ugual titolo, costituiscono un'ulteriore elaborazione — primo, piccolo e preliminare passo in avanti sulla via d'una ricerca non semplice — d'un mio contributo d'imminente pubblicazione negli *Estudios en honor de Juan Reglá Campistol.*

[1] La questione del valore della forza-lavoro e della sua remunerazione è, come ognuno ben sa, assai complessa. E' ovvio, ma forse non inutile rammentare, che qui non ci si addentrerà nel problema se non per ciò che concerne lo specifico tema di queste note.

[2] Cfr. *Essay on the Influence of a Low Price of Corn on the Profits of Stock*, in *The Works and Corrispondence of David Ricardo*, ed. by P. Sraffa with the collaboration of M. Dobb, Cambridge 1951 sgg., vol. IV, pp. 1 sgg.

[3] Cfr. *Réflexions sur la formation et la distribution des richesses*, par. I, in *Oeuvres de Turgot et documents le concernant*, avec biographie et notes par G. Schelle, Paris 1913 sgg., vol. II, p. 534.

[4] « [...] Il cibo giornaliero di un adulto, in media, e non i giorni di lavoro, è la misura generale (*common measure*) del valore » (W. Petty, *Anatomia politica dell'Irlanda* in *Scritti. Nascita delle scienze sociali*, Milano 1972, p. 201).

[5] « Il tempo rinnova il bisogno degli uomini e la vita di quelli non si prolunga

i mezzi di sussistenza a solo cibo. Essi coprono in realtà *almeno* tutto il campo della vita materiale (e della sua storia); quel vasto ambito che « si estende [...] dalle cose al corpo »[6]. È egualmente indubbio però che rispetto agli altri grandi aggregati (o categorie, per così dire) di mezzi di sussistenza il cibo sembra avere una sorta di statuto particolare, determinato dalla sua assoluta necessità e dalla possibilità di *quantificazione* del fabbisogno « necessario ». Per quanto gli altri mezzi di sussistenza (case e vestiario, poniamo) siano da un punto di vista *qualitativo* connettibili — e storicamente connessi, almeno in parte — ad elementi oggettivi, « naturali » (la mente corre subito al clima), gli indici ad essi relativi — la loro traduzione *quantitativa* — sono definibili solo rispetto ad una situazione storica data, ad un certo « grado di civiltà ». Di fatto pure le varie odierne elaborazioni al proposito non sembrano, né possono, andare al di là dell'espressione smithiana essere la sussistenza quel livello « minimo compatibile con la *comune umanità* (*common humanity*) »[7], in cui s'esprime ad un tempo e il desiderio d'oggettività naturale astorica e il riconoscimento della sua pratica impossibilità. Impossibilità la cui percezione emergerà pure in Ricardo, teorico della « legge bronzea »[8]. Ma come appunto la non quantificabilità degli altri mezzi di sussistenza fa affiorare, anche nell'ambito teorico del *natural price*, che il valore della forza-lavoro è storicamente determinato, così a rovescio la presunta possibilità d'individuare in modo oggettivo — astorico — la quantità necessaria di cibo (determinabile e determinata ad un tempo dal carattere di « bisogno costante e ricorrente »[9] dell'esigenza di nutrirsi), nella sua forma generale di calorie, rende possibile pensare ad un livello « naturale », eterno della sussistenza — storicamente variabile semmai quanto alla « qualità » (il che fa emergere notevoli problemi che qui non si considerano) — che può essere quindi posto come parametro *costante* di riferimento. Solo da una distinzione teorica di tal tipo si può far discendere, come in Sraffa, la possibilità che il salario « oltre all'elemento di sussistenza, che non può mancare, [...] comprenda anche una parte del sovrappiù prodotto »[10] a spiegare in sostanza, per dirla con Meek, « che oggi nei paesi capitalistici avanzati l'operaio medio percepisce un salario reale sostanzialmente più alto del

che colla distruzione o alterazione de' corpi che sono atti ad assimilarsi alla propria loro sostanza » (C. Beccaria, *Elementi di economia pubblica* in C. Beccaria, *Opere*, a cura di S. Romagnoli, Firenze 1971, vol. I, p. 393).

[6] F. Braudel, *Inchiesta: vita materiale e comportamenti biologici. I. Bollettino n. 1*, in *Problemi di metodo storico*, a cura di F. Braudel, Bari 1973, p. 209.

[7] A. Smith, *Indagine sulla natura e le cause della ricchezza delle nazioni*, Milano 1973, pp. 73-4. Corsivo mio.

[8] *Princìpi dell'economia politica e delle imposte*, Torino 1965, p. 59, ove Ricardo pone quale componente del salario, oltre gli alimenti e gli (altri) oggetti di prima necessità, anche un *quid* di cose non necessarie (piacevoli) rese « essenziali da abitudini contratte ».

[9] Beccaria, *op. cit.*, p. 397.

[10] P. Sraffa, *Produzione di merci a mezzo merci*, Torino 1972^2, p. 12.

valore della sua forza-lavoro »[11]. Naturalmente sia Sraffa che Meek quando dicono « sussistenza » non pensano solo a cibo, x calorie necessarie. Ma è significativo che:

1) definendo l'aspetto « sussistenza » del salario Sraffa parli di un alcunché che entra « a far parte del sistema sulla stessa base del combustibile per le macchine o del foraggio per il bestiame »[12];

2) Meek per contestare quelle posizioni marxiste che affermano la storicità senza residui del valore della forza-lavoro debba appellarsi all'« uso linguistico comune » e all'« accezione usuale » di sussistenza[13], uso ed accezione in cui indubbiamente prevale la dimensione « sopravvivenza » di cui il cibo è elemento centrale e decisivo.

Di fatto è appunto la possibilità, unica, di quantificazione del mezzo di sussistenza « alimento », resa possibile dalla sua riduzione a calorie, che permette l'estrapolazione teorica dell'idea di sussistenza oggettiva, costante. Non è senza significato, del resto, che Ricardo — ad es., ma non è il solo ovviamente[14] — quando nei *Principles* affronta la questione del salario e pone il *natural price* senta di dovere distinguere *food* dalle altre *necessaries* o *necessaries and conveniences*[15]. È chiaro che in tale distinzione c'è innanzitutto la percezione della necessità del ricambio organico, del limite della sopravvivenza: l'idea o il limite che fonda il concetto stesso di sussistenza. Ma è pur vero che già alla fine del secolo XVIII esiste una problematica biologica della nutrizione, basata su e fondante le nozioni (ancora, certo, ambigue) di regime e di razione alimentari[16]. Una ricerca ed un dibattito i cui echi sono rintracciabili nella riflessione economica (s'è visto Beccaria, vedremo Smith) anche perché pure da questioni economiche originano o ad esse sono connessi.

Sotto l'influenza di Rousseau si crea una sorta di mitologia della purezza e della salute cui la medicina partecipa largamente. Ne risulta, tra l'altro, un appello a ritornare agli alimenti « naturali »: latte, frutta... acqua fresca. Ed ecco Smith — non neutro, ma estremamente moderno:

> In effetti si può dubitare che la carne sia ovunque una cosa necessaria alla vita. È noto dall'esperienza che il grano e gli altri vegetali, con l'aiuto del latte,

[11] R. L. Meek, *Scienza economica e ideologia*, Bari 1969, p. 43.

[12] Sraffa, *op. cit.*, p. 12.

[13] Meek, *op. cit.*, p. 42.

[14] Un solo illustre precedente a mo' d'esempio: Cantillon, che a proposito della sussistenza (nel loco in questione si tratta di sussistenza di mano d'opera servile) parla di « nutrimento e cose necessarie » (R. Cantillon, *Saggio sulla natura del commercio in generale*, a cura di S. Cotta e A. Giolitti, Torino 1955, p. 26).

[15] Cfr., ad es., *Principles of Political Economy and Taxation* in *Works and Corrispondence*, cit., vol I, p. 93 (ed. it. cit., p. 59).

[16] Su tutto ciò cfr. J.P. Aron, *Biologie et alimentation à l'aube du XIXe siècle*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, receuil de travaux présentés par J. J. Hemardinquer, « Cahiers des Annales », n. 28, Paris 1970, pp. 23-8.

del formaggio e del burro, o dell'olio, in mancanza del burro, possono costituire, senza carne, la dieta più ricca, più nutriente e più rinforzante [17].

Proprio perché Smith sa, e sa bene, che

la carne, tranne che nei paesi molto prosperi e dove il lavoro gode di remunerazioni altissime, non costituisce che una parte insignificante della sussistenza del lavoratore [18].

la sua notazione « nutrizionistica » è tutta ed immediatamente politica. Come del resto traspare dalla conclusione che trae dal suo manifesto dietetico (« in nessun luogo il decoro richiede che un uomo debba mangiar carne ») e come si coglie ancor meglio comparando il suo argomentare con quello, ad es., di Petty e Cantillon. In Petty, che scrive negli anni '70 del secolo XVII, la scarsa presenza di carne nella dieta degli irlandesi ha una spiegazione per così dire « tecnica »: l'impossibilità della sua conservazione [19]. Ventuno anni prima della comparsa della *Ricchezza delle nazioni*, nel 1755, il consumo carneo è legato da Cantillon a fattori di carattere sociale:

Il contadino ammogliato [...] si contenterà di vivere a pane, formaggio, legumi, ecc., raramente mangerà carne, berrà poco vino o birra [...] viceversa il contadino celibe mangerà carne il più sovente possibile [20].

Quella che per Cantillon è una necessaria privazione per la riproduzione della forza-lavoro agricola (o della forza-lavoro *tout-cout*) diviene in Smith una sorta di dieta ottimale. Tale codificazione *ex post* della salubrità del mangiar « rape e fagiuoli », il cibo di Bertoldo, o — per non uscire dalla sfera degli economisti e di quegli economisti che si sono fin qui visti — del vivere « di pane, di aglio e di radici » [21] come facevano ai suoi tempi, secondo Cantillon, molti contadini della Francia meridionale, una codificazione, s'è visto, che porta le stimmate d'una precisa scelta di *classe*, appare mediata, oltre e più che dal « bucolico » influsso rousseauiano, dal contemporaneo pervenire — non interessa al momento per quali vie — all'approdo della riducibilità di tutti gli organismi viventi ad una serie di elementi primi e semplici (azoto, carbonio, idrogeno, ossigeno...) per cui « qu'un homme vive de pain, de chair, de lait, d'herbes, de légumes, de poisson, etc., il n'en

[17] Smith, *op. cit.*, p. 868.
[18] *Ibid.*, p. 189.
[19] « Carne ne mangiano raramente, benché ce ne sia in gran abbondanza, tranne quella di piccoli animali, perché è molto difficile per queste famiglie ammazzare un bue dato che non hanno la possibilità di conservarlo » (Petty, *op. cit.*, p. 212).
[20] Cantillon, *op. cit.*, p. 27.
[21] *Ibid.*, p. 46.

tire toujours qu'une seule matière capable de se transformer en ses propres organes »[22]. Il *food* di Ricardo ha quindi un particolare statuto teorico che fonda doppiamente, almeno in prima approssimazione, l'oggettività del *natural price*.

Il valore della forza-lavoro verrebbe dunque ad essere in sostanza formato dalla somma di due distinte componenti. La prima *fisiologica* necessaria: cibo — quantificabile e quantitativamente assunto — più un *tot* di vestiario, abitazione, ecc. per estensione posto come naturalmente determinabile, ma — in tale dimensione — individuabile solo quanto alla qualità (cotone invece di lana, capanna di un dato materiale invece che di un altro). La seconda *storico-sociale*, storicamente determinata e data ma non assolutamente necessaria, in realtà *superflua* essendo posto per definizione il primo addendo come necessario.

2. Anche Marx sarebbe, per alcuni, su questa linea e si limiterebbe semplicemente — in una condizione storica « superiore » (ciò che limiterebbe ancor più la sua originalità) — a sottolineare con maggior forza l'elemento storico-sociale. Questo ulteriore (fra i tanti) tentativo di riduzione della critica dell'economia politica ad economia politica si basa sul concetto di

> ultimo limite, o *limite minimo* del valore della forza-lavoro [...] costituito dal valore di una massa di merci senza la fornitura delle quali il detentore della forza-lavoro, l'uomo, non può rinnovare il suo processo vitale; dunque dal *valore dei mezzi di sussistenza fisiologicamente indispensabili*[23].

Già fermandosi a questo non c'è materia per attribuire a Marx l'idea di un minimo salariale naturale che non sia la riaffermazione, sempre presente in lui anche se quasi sempre assente negli esegeti, e della materialità dell'uomo e del fatto che il movimento della storia si svolge comunque entro l'ambito del ricambio organico uomo-natura. Si legga con attenzione: perché Marx definisce qui il detentore di forza-lavoro come *uomo* e non come proletario? Da questo punto di vista la notazione di Marx, anche se fatta a proposito della forza-lavoro (i cui detentori sono quelli che di fatto possono attingere con maggiore probabilità l'ultimo limite), non è che l'affermazione (banale) della condizione — generale ed astorica fin quando dura l'umanità — necessaria d'esistenza dell'uomo. Ma tale « banalità » non è posta a caso, o per mere ragioni di fatto, in relazione al valore della forza-lavoro. Il limite minimo è tale — punto invalicabile ed *eccezione* alla norma — in quanto il suo darsi è incompatibile con lo sviluppo delle forze pro-

[22] J. J. Virey, *Aliments* in *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle*, Paris 1816[2], t. I, pp. 318-9.
[23] K. Marx, *Il capitale*, Roma 1956, l. I, t. 1, p. 190.

duttive, *conditio sine qua non* del procedere del capitale. Esso non rappresenta il minimo di sussistenza, *natural price* della forza-lavoro cui si può pensare s'assommino quote di *surplus* conquistate dalla classe operaia. Mentre è riproposizione — solo apparentemente generica — della condizione oggettiva entro cui pure il capitale è obbligato a muoversi (né può fare altrimenti), il limite minimo è discesa della forza-lavoro

> *al di sotto del suo valore*, perché a questo modo la forza-lavoro si può conservare e sviluppare solo in forma *ristretta e ridotta*. Ma il valore di ogni merce è determinato dal tempo di lavoro necessario per fornirla di bontà normale [24].

L'ultimo limite rappresenta quindi — a contrario della « normalità » postulata nel *natural price* — una condizione abnorme, anche se nella realtà largamente presente ed usata. L'uso generale che se ne fa dimostra (e fonda) la possibilità di scendere al di sotto della sussistenza *pur sopravvivendo* sia come uomo che come forza-lavoro (sia pure in forma ristretta e ridotta), dunque — in ultima analisi — l'utilizzabilità della natura, della condizione d'esistenza dell'uomo, contro il possessore di forza-lavoro. La condizione di sussistenza di quest'ultimo come forza-lavoro *normale* per quanto abbia e non possa non avere come presupposto la sua sopravvivenza (e quella della sua famiglia) non è lo stato eccezionale dell'ultimo limite: altrimenti non si potrebbe porre, come Marx pone, l'eventualità della vendita della forza-lavoro al di sotto del suo valore. La sopravvivenza è semplicemente la condizione necessaria che deve soddisfare (e non può non soddisfare) l'aggregato di mezzi di sussistenza che forma il valore della forza-lavoro, senza esserne pure la condizione sufficiente. Il valor della forza-lavoro, in tal modo legato al ricambio organico fra uomo e natura, si risolve quindi interamente nella storia.

3. Fin qui s'è dunque visto che:

1) l'uso del concetto di fabbisogno necessario ove non si riducano in maniera semplicistica i mezzi di sussistenza a solo cibo è logicamente inutilizzabile in quanto verrebbe a sostanziarsi di elementi quantitativi e qualitativi eterogenei ed incommensurabili;

2) pure nell'ambito teorico del *natural price* l'elemento storico è insopprimibile;

3) una risoluzione *in toto* nella sfera storica del concetto di sussistenza non è incompatibile con l'oggettività biologica che in quella sfera è assunta come condizione necessaria di sopravvivenza.

[24] *Ibid.*

Ne risulta che, quanto alle ricerche sulla vita materiale, è necessario volgersi ad inchieste che diano conto simultaneamente del suo muoversi complessivo. Ciò che non vuole dire impossibilità od ostracismo a ricerche specifiche: si tratta però di muoversi sempre secondo un'ottica generale e non separata. Lo proponeva già, di fatto, nel 1864 il dott. Simon, funzionario sanitario del *Privy Council*, nel suo *report* sulla *public health*, ampiamente utilizzato ne *Il capitale*, quando scriveva:

> Bisogna ricordare che la privazione dei mezzi alimentari viene sopportata con grande riluttanza e che di regola una grande scarsezza nella dieta non fa che accodarsi al corteo delle altre privazioni antecedenti. Molto prima che la deficienza alimentare abbia il suo peso dal punto di vista igienico, molto prima che il fisiologo pensi al conteggio dei *grains* di azoto e di carbonio, fra i quali sono sospesi la vita e la morte d'inedia, la casa sarà spogliata in tutto e per tutto di ogni conforto materiale. Il vestiario e il riscaldamento saranno stati anche più scarsi del cibo. Nessuna difesa adeguata contro l'inclemenza del tempo; limitazione dello spazio abitabile fino a un grado che produce o acuisce le malattie; quasi nessuna traccia di utensili domestici o di mobili; la stessa pulizia sarà diventata costosa e difficile. Qualora per un senso di rispetto per se stessi si tenti ancora di conservarla, ogni tentativo del genere rappresenterà un ulteriore tormento di fame [25].

La selvaggia speculazione edilizia di questo dopoguerra — per non citare che un esempio immediatamente presente a tutti — mentre da un verso conferma questo quadro lo midifica pure dall'altro quanto ad alcuni non marginali aspetti nel duplice, opposto senso che:

A) la privazione alimentare *può non corrispondere* immediatamente al « corteo delle privazioni antecedenti » (del resto Simon stesso si cautela con un prudente « di regola »), in quanto solo la rinuncia alimentare — fame *strictu sensu* o « latente » (qualitativa e non quantitativa) — rende possibile il soddisfacimento d'un altro bisogno (abitazione, nel nostro assunto, che in una società moderna non assolve solo alla funzione di « tetto ») irrinunciabile, ove il valor d'uso per la soddisfazione del quale (casa) venga, come viene in parecchie realtà, offerto solo di determinata qualità « superiore » rispetto a quanto compressione e/o rinunce alimentari potrebbero indurre a ritenere, e cioè in ultima analisi secondo ragioni di scambio per cui il soddisfacimento del bisogno casa (ineliminabile dal paniere della sussistenza) non possa darsi che a seguito di una *preliminare* rinuncia alimentare;

B) a contrario, si dia un regime alimentare soddisfacente, normale o addirittura superiore proprio in conseguenza dell'impossibilità — *obbligata* — di soddisfare in modo « normale » il bisogno abitazione, per mancanza d'offerta di beni-casa concretamente fruibili (mancanza d'alloggi accessibili magari accompagnata da sovrabbondanza di inacces-

[25] Citato in Marx, *op. cit.*, l. I, t. 3, p. 109.

sibili case di lusso) o, è il caso di certe situazioni d'emigrazione, per motivi socio-etno-politici.

Come che sia rimane confermata, viene anzi rafforzata, l'esigenza d'una ottica complessiva della e sulla vita materiale.

Di scarsa utilità sembra poi il ricorso a parametri tendenti di fatto, nel mentre che si opera nello spazio e nel tempo, ad annullarne la dimensione. Benché in modo sfumato e giungendo in concreto a soluzioni che apparentemente — ma solo apparentemente chè l'approccio del presente lavoro non volatilizza ma ricomprende il dato biologico ed i risultati ad esso connessi — potrebbero sembrare opposte a quelle che qui s'avanzano, la preoccupazione, se non il rilievo, è già presente in Spooner. Il quale s'interroga

s'il est possible d'esquisser une *méthode uniforme* de calcul qui permette les compairaisons entre régimes alimentaires, dans le temps et dans l'espace.

per rispondere, prudentemente, sembrargli possibile

que calculer les calories représentées par les différentes alimentations et la proportion dans lesquelles les catégories d'aliments (protides, lipides, glucides) se répartissent suivant les différents régimes, pourrait constituer utilement une première *ligne d'approche*, même si le problème, fort difficile, déborde largement cette ligne et dans toutes les directions[25].

D'altronde

bisogna [...] non perdere di vista che i valori indicati dalle fonti si riferiscono alle razioni *ingerite* e non invece alle razioni *assimilate*, mentre i valori teorici corrispondono a queste ultime[27].

né dimenticare o sottovalutare che pure gli approdi più recenti della scienza dell'alimentazione vanno nella direzione di rendere sempre meno rigide e generalmente valide — per ognuno, in ogni circostanza ed in ogni tempo — le quantificazioni (teoriche) dei fabbisogni.

La via maestra è allora la considerazione del « volume dei *cosiddetti* bisogni necessari »[28] come *prodotto della storia*. Ciò che impedisce di concepire il sovrappiù in termini oggettivi naturali. Il *surplus* è tale in realtà solo relativamente ad una società data: è l'organizzazione sociale che determina, ad es., quanto in concreto l'uomo possa mangiare

26 F. Spooner, *Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calcules en calories*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, cit., p. 35. Corsivi miei.

27 S. Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, vol. V, Torino 1973, t. I, p. 851. Corsivi miei.

28 Marx, *op. cit.*, l. I, t. 3, p. 188. Corsivo mio.

29 R. Philippe, *Inchiesta: vita materiale e comportamenti biologici. II. Cominciamo con la storia dell'alimentazione*, in *Problemi d metodo storico*, cit., p. 213.

e mangi rispetto a quel che *potrebbe mangiare*. Dall'alto medioevo, in cui « tutto lascia pensare » s'abbia un « consumo di carne [...] molto elevato » [29] ad oggi, o all'immediato ieri, alla diminuzione di consumo carneo corrisponde un'indubbia maggior capacità di dominio dell'uomo sulla riproduzione dei convertitori biologici d'energia, più elevate capacità cioè di produrre derrate in quantità maggiore. Ma se questo permette che oltre l'agricoltore si cibino — che non è immediatamente, si sa, si sfamino, specie in senso nutrizionistico [30] — crescenti masse di lavoratori non direttamente occupati nel primario, ciò non significa tuttavia che si sia in presenza d'un *surplus* in assoluto, nel senso di un residuo che rimane oltre il consumo « naturale » dei diretti produttori, un'eccedenza che non a caso, e significativamente, Turgot, ad es., che concepisce il sovrappiù in termini (fisici) assoluti, definisce *superflu* [31].

Il caso del mais — qui considerato come alimento destinato all'uomo e non quale mangime — è abbastanza illuminante. La sua introduzione determina un aumento del quantitativo di derrate disponibili — ed è per questo che, quali che ne siano le finalità ultime o le conseguenze posteriori, lo si introduce in prima istanza [32] — aumento che si tramuterà poi, in alcune zone e per larghi strati di popolazione rurale (bracciantile in particolare, ma non solo) financo in rottura o grave incrinatura del processo vitale e quindi della reintegrazione e riproduzione della forza-lavoro.

Sia nella fase iniziale della sua introduzione quando la coltura del nuovo cereale « è promossa essenzialmente in funzione della sua efficacia contro il ricorrente flagello delle carestie » (ben poco « naturali », come ben si sa) sia nella fase ulteriore in cui la sua diffusione

> assume ben altro slancio ed ampiezza proprio quando, a partire dalla prima metà del Settecento, la minaccia di carestie vere e proprie si venne sostanzialmente attenuando [33].

la maggior disponibilità quantitativa non è aumento di cibo in assoluto per il diretto produttore che — dicono alcuni teorici — per tale disponibilità di « superfluo » offrirebbe sul mercato il suo *surplus*. Consente un'eccedenza che promuove congiuntamente la possibilità di mantenimento del produttore di altri settori, il commercio internazionale, il

[30] « An individual man will surely perish in a short time if he has not food at all. But how long can a man exist on a deficient diet? » (H. W. Pearson, *The Economy has no Surplus: Critique of a Theory of Development* in *Trade and Market in the Early Empires* ed. by K. Polanyi and others, New 1967, p. 324).

[31] Turgot, *op. cit.*, passim.

[32] Cfr. su questo: 1) E. Sereni, *Agricoltura e mondo rurale* in *Storia d'Italia*, vol. I, Torino 1972, p. 234; 2) L. Messedaglia, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza 1927, pp. 261-86; 3) M. Berengo, *L'agricoltura veneta dalla caduta della repubblica all'unità*, Milano 1963, pp. 10-2.

[33] Sereni, *op. cit.*, pp. 234-5. La citazione che precede nel testo è alla p. 235.

lusso delle classi proprietarie, ecc. Se si vuole è un aumento del *surplus* sociale, ottenuto non già, però, attraverso la detrazione dalla produzione blobale dell'ammontare del fabbisogno « naturale » del diretto produttore ma tramite la *modifica* dei suoi consumi necessari, fino al limite per cui tale modificazione, con le devastazioni della pellagra, si rivolta contro gli interessi di quelle stesse forze economico-sociali che quella modifica, per i loro fini di lucro, avevano promossa. Per questo è proponibile e plausibile l'uso, come fa Sereni, della categoria di *plusvalore relativo* a proposito della sostituzione del mais al grano (l'osservazione potrebbe ovviamente applicarsi ad altre coppie o ad altri sostitutivi del frumento) nel paniere della sussistenza delle popolazioni rurali [34]. In questa chiave del resto si possono già leggere Petty e Cantillon laddove il primo connette all'abitudine degli irlandesi di mangiare patate « da agosto a maggio » la loro « pigrizia » [35] ed il secondo collega costumi alimentari e valore del « lavoro » che si risolve così per intero nella storia [36].

4. Tutto sommato, allo stato attuale degli studi, la diffusione del mais — abbastanza limitata geograficamente per motivi climatici — sembra essere stata meno difficile di quella, ad es., della patata. Certo, c'è tutta una « storia dei contrasti che accompagnano la « marcia del mais » [37] che però non dev'essere intesa in modo meccanico e meccanicistico. Nei balcani, ad es., ricorda Stoianovich, « le maïs est spontenèment acoeuilli par le peuple » o comunque non sembra essere il mais « lui-même un objet de mécontement ou une cause de mouvements populaires » [38]. E si può intenderne il perché, senza con ciò accettare in modo acritico le formulazioni di Stoianovich abbastanza, se lette in trasparenza, ingenuamente poste.

Resta comunque che la marcia (lunga marcia) della patata fu più aspra. Un cibo maledetto che si nasconde nel ventre della terra: quest'opinione dei contadini balcanici [39] sembra sostanzialmente condivisa dalla più parte delle popolazioni rurali europee fino al XVIII inoltrato

[34] Cfr. *ibid.*, p. 235 nonché E. Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1961, p. 181.

[35] Petty, *op. cit.*, pp. 212 e 222.

[36] Cantillon, *op. cit.*: A) su alimentazione e valore del « lavoro », pp. 28-9 e 45-6; B) sulla storicità della sussistenza p. 28 dove si legge: « Ho fatto fare dei calcoli [...] per stabilire la quantità di terreno di cui un uomo può consumare in un anno il prodotto [...], secondo i modi di vivere della nostra Europa, in cui i contadini dei diversi paesi sono sovente nutriti e mantenuti in maniera alquanto diversa. È per questa ragione che non ho determinato a quanta terra corrisponda in valore il lavoro del più vile contadino [...] poiché ciò varia secondo il modo di vivere dei diversi paesi ».

[37] Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, cit., p. 181.

[38] T. Stoianovich, *Le maïs dans les Balkans*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, cit., p. 273.

[39] *Ibid.*, p. 272.

(anche se non mancano, Irlanda *docet*, eccezioni). Illuministicamente potrebbe essere avanzata l'ipotesi d'una sorta d'inconscio avvertire la pericolosa presenza della solanina in certe fasi del ciclo vegetativo della patata. Ma si tratterebbe essenzialmente d'una estrapolazione *ex post*, pure se fra i motivi di resistenza ai nuovi tuberi c'è anche quello che « qualcuno temeva [...] che fossero velenose » [40]. In realtà la diffidenza verso la patata sembra originare congiuntamente da una serie di fattori, di cui oggi il ricercatore può individuare il segno di classe (difesa d'una determinata ragione di scambo della forza-lavoro a fronte del tentatvo di modificarla in senso sfavorevole al lavoratore [41]), ma motivati, nel presente delle campagne europee dei secoli XVI-XVIII, da elementi — fondamentalmente inconsci — che in modo sintetico, ed un po' rozzo, si possono definire connessi alla « tradizione » nel senso più ampio (e complesso) del termine. Ci si inoltra qui nel campo dell'*infra-storia* e della *longue durée*, d'una storia il cui pulsare appare diverso da quello del procedere dei modi di produzione — o meglio: da quanto di tale procedere s'è ora identificato o ricercato — e del cui divenire i protagonisti sono agenti almeno parzialmente inconsci. Così il prevalere — dalle cause non ancora pienamente conosciute, certamente d'origine materiale ma trasmutata in abitudine, quasi riflesso condizionato — d'un modo di cucinare rispetto ad un altro può avere effetti decisivi che se non mutano il segno complessivo d'un dato processo possono cambiarne, e di molto, gli effetti. Ancora dalla vicenda del mais si può trarre un'utile esemplificazione. Il modo di cuocere il mais sembra infatti non essere indifferente rispetto allo sviluppo della pellagra. Secondo alcuni ricercatori la trigonellina contenuta nel mais con il calore muterebbe in vitamina PP (*Preventing Pellagra*), la cui carenza causa appunto il terribile morbo. Si darebbe così che dove il mais è ingerito prevalentemente sotto forma di cibi arrostiti non s'avrebbe pellagra a contrario di quanto avverrebbe nelle zone in cui questo è assunto sotto forma di cibi bolliti, la bollitura determinando la perdita — nel processo di cottura — della trigonellina.

5. Dalla dimensione infra-storica e di lunga durata che propone e fonda un lentissimo mutare ed evolversi dei bisogni (almeno di quelli « fisiologici ») potrebbe essere indotta, e giustificata, la posizione del bisogno (e quindi dei mezzi per soddisfarlo) come costante se non in generale nel tempo storico, almeno in quella dimensione medio-lunga che è il tempo cui possono in concreto attingere la ricerca e le sintesi di più largo respiro. Questo sembra proporre Braudel quando, con

[40] B. H. Slicher van Bath, *Storia agraria dell'Europa occidentale* (*500-1850*), Torino 1972, p. 369.

[41] « Gli agricoltori e gli artigiani [...] non mutano che per necessità il loro modo di vivere » (Cantillon, *op. cit.*, p. 42).

Maurizio, sottolinea che « dans l'histoire de l'alimentation ...mille années n'apportent guère de changement [42]. Si potrebbe obiettare che frequenti sono le variazioni — variazioni *maggioritarie* — di regime: disboscamenti e contrazione dell'allevamento e del consumo di suini, nuovi metodi di rotazione e « rivoluzione » del fagiolo, introduzione di nuove piante americane, consumo di massa di prodotti extra-europei (the, ad es.), ecc. [43]. Ma la questione, aiutati pure dai problemi che pongono queste rotture (rivoluzioni?) di regime, è da porsi altrimenti. In realtà l'affermazione della storicità senza residui del bisogno, e dunque dei mezzi di sussistenza capaci di fornire una forza-lavoro di *bontà normale*, lungi dal prescindere dalla *longue durée* la ricomprende, fondandola e nell'umana materialità e nei meccanismi più profondi dello scontro fra le classi.

I bisogni materiali, come nutrimento, vestiario, riscaldamento, alloggio, ecc. — scrive Marx — sono differenti di volta in volta a seconda delle peculiarità climatiche e delle altre peculiarità dei vari paesi. D'altra parte il *volume dei cosiddetti bisogni necessari*, come pure il MODO per soddisfarli, è anch'esso un *prodotto della storia*, e dipende quindi in gran parte dal grado d'incivilimento d'un paese e fra l'altro anche, ed ESSENZIALMENTE, dalle condizioni, e quindi anche dalle ABITUDINI e dalle esigenze fra le quali e con le quali SI È FORMATA LA CLASSE DEI LIBERI LAVORATORI. Dunque la determinazione della forza-lavoro [...] contiene un elemento storico e MORALE » [44].

Non solo s'avrà allora, ad affrontare la questione in tale prospettiva, che il regime risulta complessivamente da un groviglio di stratificazioni e determinazioni di breve, medio, lungo periodo, storiche ed infra-storiche, locali e non, connesse a condizioni materiali e produttive, come pure a costumi, credenze religiose, attitudini psicologiche di massa, ecc., basata sulla materialità biologica dell'uomo, ma anche — e soprattutto — si coglierà nell'oggi non il sopravvissuto, ma il *vivente*, che in concreto opera nel cuore del sistema economico: lo scambio (che è scontro) fra capitale e forza-lavoro.

Roberto Finzi

[42] Braudel, *Alimentation et catégories de l'histoire* in *Pour une histoire de l'alimentation*, cit., p. 19.

[43] Esemplificazioni euro-centriche che dovrebbero essere ovviamente integrate. E tuttavia, per quanto parziali, sufficienti al fine del presente discorso.

[44] Marx, *op. cit.*, l. I, t. 1, p. 188. I corsivi sono di Marx, i maiuscoletti miei.